Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGROINDUSTRIALES

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
96151448	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/02/2013 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	40 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa de Elaboración de tortas y batidos esponjosos se creó para brindar al sector productivo de Agroindustria Alimentaria, la posibilidad de incorporar personal con calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las Tecnologías de Procesos de Panificación y Pastelería. A nivel nacional existe una demanda creciente en el consumo de productos de panadería y pastelería por lo que su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector.
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801063	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Mezclar materias primas de acuerdo con formulación y procedimientos establecidos.
Aplicar tratamientos térmicos a productos acondicionados, según especificaciones del proceso y normatividad vigente.
Obtener presentación final de productos terminados según especificaciones del proceso.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.
ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.
PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVIDAD VIGENTE: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, NORMA TÉCNICA COLOMBIANA, AMBIENTAL, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL.
MAQUINARIA, EQUIPO Y UTENSILIOS: CLASES, CARACTERÍSTICAS, FICHAS TÉCNICAS, MANUALES, FUNCIONAMIENTO.
MATERIAS PRIMAS PARA ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS :
ANÁLISIS SENSORIAL BÁSICO: OLOR, SABOR, TEXTURA, COLOR.
MATEMÁTICA BÁSICA: CONVERSIÓN DE UNIDADES, PROPORCIONES, PORCENTAJES.
FORMULACIONES: CONCEPTO, AJUSTES, FICHA TÉCNICA, ERRORES.
PROCESOS DE ELABORACIÓN: FLUJOGRAMAS, MANEJO DE VARIABLES, RENDIMIENTOS, DEFECTOS PRESENTADOS.
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTOS, CARACTERÍSTICAS, TIPOS, FACTORES QUE AFECTAN LA CONSERVACIÓN.
DECORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS: CONCEPTO, TÉCNICAS (CUBIERTAS DE FRUTAS, RELLENOS DECORATIVOS, GLASEADOS, MERENGUE, CUBIERTA PLÁSTICA, ENTRE OTRAS).
REPORTES Y REGISTROS: CONCEPTOS, TIPOS, APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.
APLICAR NORMATIVIDAD VIGENTE.
OPERAR MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.
MEZCLAR MATERIAS PRIMAS Y/O PRE MEZCLAS.
ACONDICIONAR MEZCLAS Y BATIDOS.
APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS A PRODUCTOS ACONDICIONADOS.
DECORAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.

ALMACENAR LOS INSUMOS, TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.
DISPONER RESIDUOS GENERADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.
REGISTRAR LA INFORMACIÓN GENERADA EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SELECCIONA MATERIAS PRIMAS E INSUMOS REQUERIDOS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS, DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.
REALIZA SEGUIMIENTO A LAS VARIABLES DE TEMPERATURA, HUMEDAD Y TIEMPO DURANTE LOS PROCESOS DE MEZCLADO, Y HORNEO DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.
OBTIENE PRODUCTO FINAL CON LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
PRESENTA REGISTRO DE LA INFORMACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CRITERIOS ESTABLECIDOS.
DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	TECNÓLOGO, INGENIERO DE ALIMENTOS, AGROINDUSTRIAL Y/O DEMAS PROFESIONES AFINES.
Competencias mínimas	ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA ESPECIALIZADA FORMULAR, EJECUTAR Y EVALUAR PROYECTOS. TRABAJAR EN EQUIPO. ESTABLECER PROCESOS COMUNICATIVOS ASERTIVOS. MANEJAR HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS ASOCIADAS AL ÁREA OBJETO DE LA FORMACIÓN
Experiencia laboral y/o especialización	MINIMO 12 MESES DE DESEMPEÑO LABORAL CON EL AREA DE SU PROFESION (UN TIEMPO GENERICO PARA TODOS LOS PERFILES REQUERIDOS).

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	JANER EDUARDO CUBILLOS RENTERIA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA. REGIONAL VALLE	15/11/2012

Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	APROBAR ANALISIS	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	15/11/2012
Responsable del diseño	MARCELA FRANCO PINILLA	QUITAR SUSPENDIDO	null. DIRECCIÓN GENERAL	13/02/2013
Responsable del diseño	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL CESAR	18/02/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Responsable del diseño	FRANCISCO LUIS BEDOYA	reversar ACTIVO: Solicitud de Activación de 719 programas Dir. Gral.	null. DIRECCIÓN GENERAL	09/07/2013
Aprobación	OSCAR FABIAN TOQUICA WILCHEZ		CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE. REGIONAL	18/02/2013